

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шабрикова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:55:14

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы

по дисциплине: «СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ»

для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 2021

Содержание

Введение	3
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Специальные виды питания»	3
2. План-график выполнения самостоятельной работы	4
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	5
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	8
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	10
6. Список рекомендуемой литературы	12

Введение

Самостоятельная работа студента (СРС) наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. СРС – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Количество часов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания отводимое на самостоятельную работу по программе составляет 47,25 часов – в 6 семестре.

Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Специальные виды питания»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Специальные виды питания» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы по темам № 1-18; подготовка к лабораторным занятиям; выполнение курсовой работы по темам №1-18.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.

Целью и задачей при подготовке к лабораторным занятиям является освоение рациональных методов организации труда при приготовлении блюд или кулинарных изделий; закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления пищи и приобретение навыков работы с нормативно-технической документацией; отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража; отработка практических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Целью и задачей при подготовке к курсовой работе по дисциплине «Специальные виды питания» является изучение нормативной, технической документации, поиск информации из различных источников и баз данных, расчет состава основных веществ рациона, анализ сбалансированности необходимых

веществ.

Формируемые компетенции данными видами деятельности:

Код	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства <i>Знать:</i> свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства <i>Уметь:</i> определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства <i>Владеть:</i> способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции <i>Знать:</i> инновационные знания в области технологии производства продуктов питания <i>Уметь:</i> определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции <i>Владеть:</i> способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания

Критерии оценивания самостоятельной работы – отчетов по лабораторным работам, вопросов к экзамену приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Специальные виды питания».

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализованных компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
6 семестр						
ПК-4, ПК-5	Подготовка к лабораторным занятиям №1-14	Отчет по лабораторным работам	Отчет (письменный)	10,935	1,215	12,15
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-18	Конспект	Собеседование	7,29	0,81	8,1
ПК-4, ПК-5	Выполнение курсовой работы по темам №1-18	Текст курсовой работы	Курсовая работа	24,3	2,7	27
Итого за 6 семестр				42,525	4,725	47,25

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа № 1-5	8 неделя	15
2.	Лабораторная работа № 6-10	12 неделя	20
3.	Лабораторная работа № 11-14	16 неделя	20
<i>Итого за 6 семестр</i>			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена¹ предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе:

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе:

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

Промежуточная аттестация в форме **курсовой работы (проекта)**¹

Максимальная сумма баллов по курсовой работе (проекту) устанавливается в 100 баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл Оценка по 5-балльной системе:

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Осн овна я	Дополнит ельная	Мет одич еска я	Инте рнет- ресур сы
1	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-18	1	1-10	1-4	1-11
2	Подготовка к лабораторным занятиям №1-14	1	1,4,6,9	1	1-11
3	Выполнение курсовой работы по темам №1-18	1	1-10	4	1-11
4	Подготовка к экзамену по темам №1-18	1	1-10	1-4	1-11

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация видов питания

1. Рациональное питание.
2. Сбалансированное питание.
3. Адекватное питание.
4. Функциональное питание.
5. Лечебное питание.
6. Диетическое питание.
7. Лечебно-профилактическое питание.
8. Роль питания для современного человека.

Тема 2. Требования к пищевым продуктам для детей дошкольного возраста

1. Ассортимент основных продуктов питания для питания детей дошкольного возраста.
2. Характеристика основных пищевых продуктов.
3. Технологическая обработка пищевых продуктов.

Тема 3. Рациональное питание детей дошкольного возраста

1. Режим питания детей дошкольного возраста.
2. Нормы продуктов для питания детей дошкольного возраста.
3. Требования к составлению меню детей дошкольного возраста.

Тема 4. Основные требования к организации приема пищи в дошкольном питании

1. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для детей дошкольного возраста.
2. Организация приема пищи для детей дошкольного возраста.
3. Требования к составу готовой продукции для детей дошкольного возраста.

4. Организация контроля качества готовой продукции для детей дошкольного возраста.

Тема 5. Организация рационального питания для обучающихся

1. Общие способы организации питания.
2. Организация питания обучающихся в образовательных учреждениях.
3. Пищевые продукты, используемые при формировании основного рациона питания детей и подростков.
4. Требования к технологической обработке продуктов.
5. Обогащение рациона питания детей и подростков незаменимыми микронутриентами.

Тема 6. Требования к организации питания обучающихся

1. Особенности организации питания обучающихся.
2. Методы и формы организации обслуживания обучающихся.
3. Новые технологии при организации питания обучающихся.
4. Концепция внедрения эффективных моделей организации питания обучающихся.
5. Направления развития системы питания обучающихся.
6. Социально-экономический эффект от реализации программы по совершенствованию питания обучающихся.

Тема 7. Особенности при организации питания учащихся

1. Организация питания в образовательных школах.
2. Организация питания в школах-интернатах и детских домах.
3. Организация питания учащихся, занимающихся спортом.
4. Организация питания в лагерях и лагерях труда и отдыха.

Тема 8. Требования по организации дополнительного и диетического питания детей и подростков

1. Общие положения по дополнительному питанию детей и подростков.
2. Пищевые продукты, рекомендуемые для дополнительного питания детей и подростков.
3. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков.

Тема 9. Организация диетического питания детей и подростков

1. Основные принципы организации диетического питания детей и подростков.
2. Характеристика стандартной диеты ОВД.
3. Характеристика диеты ЩД.
4. Особенности приготовления диетических блюд для детей и подростков.

Тема 10. Питание спортсменов и туристов

1. Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов.
2. Понятие режима питания туристов.
3. Физиологические принципы построения пищевых рационов спортсменов.
4. Составление рационов питания спортсменов.
5. Понятие режима питания туристов.
6. Физиологические принципы построения пищевых рационов для туристов.
7. Составление рационов питания для туристов.
8. Новые формы организации питания туристов.

Тема 11. Организация питания при гостиничных комплексах

1. Классификация средств размещения гостиничного типа.
2. Вместимость номерного фонда гостиниц.
3. Классификация гостиниц в Российской Федерации.

4. Международная классификация гостиниц.
5. Предприятия общественного питания гостиничного комплекса.
6. Типизация предприятий питания в России.
7. Характеристика зарубежных предприятий питания.
8. Организация и технология питания в туризме.
9. Услуги предприятий общественного питания.

Тема 12. Питание работников, занимающихся умственным трудом в учреждениях и организациях

1. Рекомендуемые нормы потребления для студентов.
2. Понятие режима питания студентов.
3. Физиологические принципы построения пищевых рационов для студентов.
4. Составление рационов питания для студентов.
5. Организация питания в офисе.
6. Формы организации обслуживания в учреждениях.
7. Организация бизнес-ланча в учреждениях.
8. Кейтеринг-заказ питания в офис.
9. Организация столовой на предприятии.
10. Корпоративное питание.
11. Организация питания и обслуживания по типу шведского стола (буфета).

Тема 13. Организация питания работников промышленных предприятий

1. Роль отдельных компонентов пищи в организации питания работников промышленных предприятий.
2. Современная организация питания промышленных рабочих.
3. Комплексные обеды для организации питания в трудовых коллективах.
4. Современные линии раздачи в столовых при промышленных предприятиях.

Тема 14. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий

1. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий в зависимости от условий труда.
2. Рационы лечебно-профилактического питания и их особенности.
3. Медико-биологические принципы организации лечебно-профилактического питания.
4. Напитки и специальные продукты на производствах с вредными условиями труда.
5. Условия, сроки хранения и реализация блюд лечебно-профилактического питания.

Тема 15. Основные направления науки о геронтологии

1. Задачи и проблемы геронтологии.
2. Биологические основы старения.
3. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста.
4. Физические, химические, фармакологические средства профилактики преждевременного старения.

Тема 16. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля

1. Потребность пожилых людей в основных пищевых веществах.
2. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля.
3. Особенности составления меню для людей пожилого и преклонного возраста.
4. Особенности технологии приготовления блюд, используемых в питании пожилых людей.

Тема 17. Питание и религия

1. Пищевые предписания и питание в христианстве.

2. Пищевые предписания и питание в иудаизме.
3. Пищевые предписания и питание в мусульманстве.

Тема 18. Нетрадиционные виды питания

1. Вегетарианство.
2. Лечебное голодание.
3. Концепция питания предков.
4. Концепция раздельного питания.
5. Концепция главного пищевого фактора.
6. Концепция индексов пищевой ценности.
7. Питание по группам крови.
8. Питание в системе учения йоги.
9. Питание по гороскопу.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Специальные виды питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: ПК-4, ПК-5. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 8,1 часов.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает значительные ошибки.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным занятиям.

Подготовка к лабораторным занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью лабораторных занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом лабораторного занятия, данного в методических указаниях к лабораторным занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижения оценки являются:

- неточность расчетов сырья;
- неточное описание технологического процесса приготовления блюда или изделия.

Отчет по лабораторным работам может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- грубые ошибки при расчетах;
- не правильно представлены органолептические показатели на блюда;
- не верны информационные данные о пищевой и энергетической ценности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса,

качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает значительные ошибки.

5.2. Вид самостоятельной работы: выполнение курсовой работы по темам №1-18.

Курсовая работа – одна из форм отчетности студентов и эффективный вид учебной деятельности. В соответствии с учебным планом студент должен выполнить курсовую работу по дисциплине «Специальные виды питания».

Выполнение курсовой работы ставит своей задачей помочь студентам очной формы обучения активно и плодотворно работать над усвоением учебного материала данной дисциплины.

Самостоятельное и своевременное выполнение курсовой работы является залогом успешного усвоения учебного материала этой дисциплины, определяющей профиль бакалавра, и одновременно, подготовки к итоговой аттестации.

Итоговый продукт самостоятельной работы: текст курсовой работы.

Средства и технологии оценки: курсовая работа.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и

продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает значительные ошибки.

6. Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. – Библиогр.: с.275-284. – ISBN 978-5-905170-47-8

Дополнительная литература:

1. Питание организованных детских коллективов [Электронный ресурс] / А.Г. Сетко [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. – 116 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21844>.
2. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания работающих на производственных предприятиях и обучающихся в образовательных организациях высшего образования / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 660 с.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.
8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с.
9. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.
10. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228 с.

Интернет-ресурсы:

1. Гурвич М.М. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах. Полное руководство. – Эксмо-Пресс, 2010. – 512 с. – Доступно: www.e5.ru/produkt/dietologiea
2. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. – Доступно: mppnik.ru/index/obshhestvennoe_pitanie/0-24.
3. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах: Руководство. 4-е изд: уч. пособие / под ред. А.Ю. Барановского. – СПб: Питер, 2012. – 960 с. – Доступно: www.bookvoed.ru/book?id=449110
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с – Доступно: <http://www.twirpx.com/files/food/catering/>.
5. images.yandex.ru – сайт технология продукции общественного питания – учебники
6. <http://www.rsl.ru/> – Российская государственная библиотека
7. <http://www.cnsnb.ru/> – Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук
8. [http:// window.edu.ru/library/pdf2txt-](http://window.edu.ru/library/pdf2txt-) Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
- Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России. <http://www.gpntb.ru/http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303> <http://orel.rsl.ru/>
10. Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» URL: <http://www.znaniium.com/>

11. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» –
Режим доступа: <http://biblioclub.ru>